

BỘ Y TẾ

QUYẾT ĐỊNH số 4128/2001/QĐ-BYT
ngày 03/10/2001 về việc ban hành
Quy định về điều kiện bảo đảm
an toàn thực phẩm tại các nhà
ăn, bếp ăn tập thể và cơ sở kinh
doanh chế biến suất ăn sẵn.

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Điều 7 Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân và Điều lệ Vệ sinh ban hành kèm theo Nghị định số 23-HĐBT ngày 24/1/1991 của Hội đồng Bộ trưởng (nay là Chính phủ);

Căn cứ Nghị định số 68/CP ngày 11/10/1993 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm - Bộ Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các nhà ăn, bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh chế biến suất ăn sẵn.

Điều 2. Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm có trách nhiệm hướng dẫn, kiểm tra việc thực hiện Quyết định này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày ký ban hành. Các quy định trước đây trái với quy định của Quyết định này đều bãi bỏ.

Điều 4. Các Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra, Vụ trưởng các Vụ thuộc Bộ Y tế, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, Cục trưởng Cục Quản lý dược Việt Nam,

Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Thủ trưởng Y tế các ngành chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. Bộ trưởng Bộ Y tế
Thủ trưởng

LÊ VĂN TRUYỀN

QUY ĐỊNH về điều kiện bảo đảm an
toàn thực phẩm tại các nhà ăn,
bếp ăn tập thể và cơ sở kinh doanh
chế biến suất ăn sẵn

(ban hành kèm theo Quyết định số 4128/2001/QĐ-BYT ngày 03/10/2001 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh: Bản Quy định này quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các nhà ăn, bếp ăn tập thể tại các nhà máy, xí nghiệp (kể cả thuộc các khu công nghiệp, khu chế xuất nước ngoài), các cơ quan, trường học bán trú, bệnh viện, nhà hàng và cửa hàng dịch vụ ăn uống có quy mô phục vụ một lúc từ 30 người ăn trở lên; các cơ sở kinh doanh chế biến suất ăn sẵn.

2. Đối tượng áp dụng: Các tổ chức, cá nhân thuộc mọi thành phần kinh tế (gọi chung là thương nhân) kinh doanh các loại hình dịch vụ ăn uống tập thể và thủ trưởng các cơ quan, trường học bán trú, bệnh viện, nhà hàng, khách sạn có nhà ăn với quy mô phục vụ một lúc từ 30 người ăn trở lên, các cơ sở kinh doanh chế biến suất ăn sẵn, có trách nhiệm thực hiện đầy đủ các yêu cầu cụ thể tại Quy định này.

II. QUY ĐỊNH VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM VỆ SINH VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Vệ sinh đối với cơ sở:

a) Vị trí nhà bếp, nhà ăn, cơ sở kinh doanh chế biến suất ăn sẵn phải bảo đảm các điều kiện vệ sinh môi trường và phải cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác.

b) Bếp ăn phải được thiết kế và tổ chức theo nguyên tắc một chiều: khu vực tập kết, bảo quản, xử lý thực phẩm tươi sống, nguyên liệu - khu vực chế biến - khu vực phân phối hoặc bán thức ăn đã chế biến. Bếp ăn phải được thiết kế, xây dựng bằng vật liệu không thấm nước, dễ lau chùi cọ rửa.

c) Phòng ăn, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa hoặc nơi bảo quản thực phẩm phải được giữ vệ sinh sạch sẽ.

d) Thùng chứa rác phải có nắp đậy, không để rác rơi vãi ra xung quanh và nước thải rò rỉ ra ngoài. Rác được tập trung xa nơi chế biến, phòng ăn và phải được chuyển đi hàng ngày, không để ứ đọng.

e) Thùng chứa thức ăn thừa có nắp đậy và kín, không để thức ăn thừa vương vãi ra ngoài, không để nước thức ăn thừa rò rỉ.

f) Cổng rãnh khu vực chế biến, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, không lộ thiên, hoặc cống phải có nắp đậy.

g) Cơ sở phải có đủ nước sạch để duy trì các sinh hoạt bình thường của cơ sở, cũng như để cho người ăn rửa tay trước và sau khi ăn. Nếu dùng nước giếng, bể chứa thì phải có nắp đậy, miệng giếng, mặt bể cách mặt đất ít nhất 1 mét, không bị ô nhiễm từ bên ngoài. Các dụng cụ chứa đựng nước sạch để chế biến và rửa tay phải được cọ rửa thường xuyên, giữ gìn sạch sẽ.

2. Vệ sinh đối với nhân viên:

a) Người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục

vụ ăn uống phải được học kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và nắm vững trách nhiệm về công việc của mình.

b) Công nhân phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng, được khám sức khỏe định kỳ hàng năm sau khi tuyển dụng và xét nghiệm phân ít nhất mỗi năm một lần (không kể cơ sở nằm trong vùng đang có dịch lây qua đường tiêu hóa). Những người bị bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm trong danh mục quy định tại Quyết định số 505/BYT-QĐ ngày 13/4/1992 của Bộ trưởng Bộ Y tế phải tạm thời nghỉ việc hoặc tạm chuyển làm việc khác cho tới khi điều trị khỏi để không được tiếp xúc với thức ăn chín, thức ăn ngay, bát đĩa và dụng cụ ăn trực tiếp, các loại bao bì nhằm bao gói chứa đựng thực phẩm ăn ngay.

c) Không được để quần áo và tư trang của các nhân viên trong khu vực chế biến.

d) Mọi nhân viên phải tự giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ, cắt ngắn và giữ sạch móng tay; rửa tay bằng xà phòng trước khi chế biến, phục vụ, bán thức ăn chín.

e) Khi chia suất ăn, nhân viên phải dùng dụng cụ để chia thức ăn, không được dùng tay để bốc chia thức ăn chín.

f) Nhân viên chế biến không được ăn uống, nhai kẹo cao su, hút thuốc lá trong bếp.

3. Vệ sinh đối với dụng cụ:

a) Bát, đĩa, thìa, đũa, cốc, tách, các dụng cụ khác dùng cho khách ăn uống phải được rửa sạch, giữ khô.

b) Ống đựng đũa, thìa phải khô, thoáng, sạch, làm bằng vật liệu không thấm nước; sau khi rửa, phơi khô mới cắm đũa vào ống.

c) Rổ, rá đựng thực phẩm luôn giữ sạch không được để xuống đất, chỗ bẩn và ẩm ướt.

d) Các dụng cụ khác như dao, thớt, nồi và các dụng cụ khác khi dùng xong phải cọ rửa ngay và giữ gìn ở nơi sạch sẽ. Mặt bàn chế biến thực phẩm

0964567 * www.ThuVienPhapLuat.com * Tel: +84-8-3845 6684 * LawSOff

phải được làm từ các vật liệu không thấm nước và dễ lau sạch.

e) Có dao, thớt riêng cho thực phẩm chín và riêng cho thực phẩm sống.

f) Chỉ dùng các chất tẩy rửa được phép sử dụng trong sinh hoạt và chế biến thực phẩm; không dùng chất tẩy rửa công nghiệp.

4. Vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm:

a) Vệ sinh nguồn nước cấp: cơ sở tự gửi mẫu nước đến Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (được gọi chung là tỉnh) để kiểm nghiệm ít nhất mỗi quý 1 lần và 1 lần/tháng nếu được thông báo trong vùng đang có dịch tiêu hóa tối nguy hiểm, đồng thời xử lý tiết khuẩn nguồn nước theo quy định của ngành Y tế.

b) Nghiêm cấm sử dụng các loại phụ gia thực phẩm, phẩm màu, chất ngọt tổng hợp không nằm trong Danh mục Phụ gia thực phẩm do Bộ, Y tế quy định.

c) Không dùng thực phẩm bị ôi thiu, ươn, dập nát; thực phẩm có nguồn gốc từ động vật bị bệnh để chế biến thức ăn.

d) Thức ăn đã nấu chín, bày bán hoặc phục vụ phải được che đậy để chống ruồi, bụi và các loại côn trùng gây nhiễm bẩn và tuyệt đối không dùng vải để che đậy, phủ trực tiếp lên thức ăn.

e) Thức ăn chín có thịt gia súc, hải sản, nếu không được bảo quản mát (< 10°C), thì sau 2 giờ phải nấu lại trước khi đem ra phục vụ người ăn.

f) Các loại rau quả tươi phải được ngâm kỹ và rửa ít nhất ba lần nước sạch hoặc được rửa sạch dưới vòi nước chảy.

5. Hồ sơ ghi chép, theo dõi hằng ngày phải thể hiện các nội dung sau:

a) Nguồn gốc xuất xứ của các thực phẩm mua vào;

b) Mẫu lưu thức ăn đã chế biến;

c) Thực đơn.

6. Hợp đồng trách nhiệm về việc bảo đảm vệ sinh và an toàn thực phẩm được thực hiện theo yêu cầu sau:

a) Người cung cấp nguyên liệu với chủ bếp hoặc với cơ sở chế biến suất ăn sẵn.

b) Giữa người thuê dịch vụ ăn uống ngay tại cơ sở với chủ bếp hoặc với cơ sở chế biến suất ăn sẵn.

c) Đối với cơ sở sản xuất không có bếp ăn tập thể mà hợp đồng bên ngoài cung ứng suất ăn sẵn, thì chủ cơ sở chỉ được phép ký kết hợp đồng với cơ sở kinh doanh chế biến suất ăn sẵn có đủ điều kiện vệ sinh bảo đảm an toàn thực phẩm.

7. Yêu cầu xử lý khi có ngộ độc thực phẩm:

Khi có ngộ độc thực phẩm phải báo cáo ngay cho cơ quan y tế gần nhất và giữ lại mẫu thực phẩm lưu, thức ăn thừa để gửi cơ quan y tế dự phòng của tỉnh hoặc quận, huyện, thị xã, thành phố thuộc tỉnh (được gọi chung là huyện) xét nghiệm tìm nguyên nhân. Chủ cơ sở, thương nhân có loại thức ăn gây ngộ độc sẽ phải chịu hoàn toàn trách nhiệm về hành vi sai phạm và phải trả toàn bộ mọi chi phí khám, chữa bệnh cho bệnh nhân bị ngộ độc và chi phí tìm nguyên nhân gây ngộ độc của các cơ quan điều tra.

III. TRÁCH NHIỆM THỰC HIỆN

1. Trách nhiệm của chủ cơ sở và thương nhân: Chủ cơ sở và thương nhân có trách nhiệm bảo đảm các điều kiện quy định tại Mục II của Quy định này; tổ chức quản lý, giám sát việc thực hiện; tạo điều kiện cho các cơ quan y tế thẩm quyền kiểm tra, giám sát tại cơ sở và thực hiện nghiêm túc, đúng thời hạn các kiến nghị, quyết định của đoàn kiểm tra, thanh tra.

2. Trách nhiệm của các cơ quan y tế:

a) Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm có trách nhiệm phối hợp với Thanh tra Bộ

Y tế để hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra, thanh tra việc triển khai thực hiện Quy định này và hằng năm tổ chức họp rút kinh nghiệm, trao đổi với các Sở Y tế tỉnh và các cơ quan y tế các ngành để tổng hợp, báo cáo Bộ trưởng Bộ Y tế.

b) Sở Y tế tỉnh có trách nhiệm:

- Tổ chức phân công, phân cấp cho các Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh và các Đội Y tế dự phòng quận, huyện thực hiện việc giám sát định kỳ về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở đóng trên địa bàn theo quy định tại điểm 1 Mục I của Quy định này, mỗi quý một lần.

- Hàng quý, tổ chức họp rút kinh nghiệm, trao đổi với các bên cung ứng.

- Tổng hợp, báo cáo Bộ Y tế (Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm) theo định kỳ 6 tháng một lần về tình hình quản lý các đối tượng đóng trên địa bàn quy định tại điểm 2 Mục I của Quy định này.

- Các cơ sở khám, chữa bệnh của Nhà nước, bán công, dân lập, tư nhân, cơ sở khám chữa bệnh có vốn đầu tư của nước ngoài khi phát hiện có bệnh nhân bị ngộ độc thực phẩm phải tổ chức cấp cứu kịp thời và báo cáo cho cơ quan y tế dự phòng gần nhất.

c) Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh, các Đội Y tế dự phòng huyện được phân công, phân cấp giám sát định kỳ - là các đơn vị chuyên môn kỹ thuật có trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện các yêu cầu tại Quy định này. Khi phát hiện hành vi vi phạm phải lập biên bản và chuyển ngay cho Thanh tra Sở Y tế tỉnh hoặc chính quyền địa phương cùng cấp xử lý; khi được báo có vụ ngộ độc phải cử người đi điều tra tìm nguyên nhân gây ngộ độc, chậm nhất trong vòng hai giờ kể từ khi nhận được thông báo, đồng thời báo cáo bằng cách nhanh nhất cho Sở Y tế tỉnh biết để chỉ đạo huy động các cơ quan phối hợp xử lý và tổng hợp thông tin để báo cáo nhanh hoặc báo cáo định kỳ theo quy định về Bộ Y tế (Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm).

d) Thủ trưởng y tế các ngành có trách nhiệm hướng dẫn, đôn đốc kiểm tra các cơ quan trực thuộc có nhà ăn, bếp ăn tập thể hoặc có thuê dịch vụ ăn uống, mua suất ăn sẵn, thực hiện các yêu cầu vệ sinh tại cơ sở ăn uống theo các nội dung của Quy định này.

Trong quá trình thực hiện Quy định này, nếu có vướng mắc, đề nghị các địa phương, đơn vị phản ánh về Bộ Y tế (Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm) để nghiên cứu, giải quyết./.

KT. Bộ trưởng Bộ Y tế
Thủ trưởng

LÊ VĂN TRUYỀN

NGÂN HÀNG NHÀ NƯỚC VIỆT NAM

THÔNG TƯ số 09/2001/TT-NHNN ngày 08/10/2001 hướng dẫn thực hiện Nghị định số 48/2001/NĐ-CP ngày 13/8/2001 của Chính phủ về tổ chức và hoạt động của Quỹ Tín dụng nhân dân.

Ngày 13 tháng 8 năm 2001, Chính phủ ban hành Nghị định số 48/2001/NĐ-CP về tổ chức và hoạt động của Quỹ Tín dụng nhân dân, Ngân hàng Nhà nước hướng dẫn thực hiện một số điểm cụ thể sau đây:

I. NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh.

1.1. Thông tư này hướng dẫn thực hiện một số